

今こそ「ありがとう」を伝えたい。

神戸市のパン屋がコロナ禍で頑張ってくれた医療従事者の為に開発した「癒しのカフェオレブレッド」100本と「黒毛和牛のカレーパン」100個を無料提供。さらに「癒しのカフェオレブレッド」の売上金6日分を全額寄付します。



手作りのベーカリー2店舗を展開する株式会社小麦庵(本社：兵庫県神戸市、代表：柏木雅彦)は11月23日(火)の勤労感謝の日になみ、翌日の24(水)に新製品の「癒しのカフェオレブレッド」100本と同社が運営するキッチンカーで販売する「黒毛和牛カレーパン」100個を神戸市医療センター中央市民病院へ無料提供致します。

更に「癒しのカフェオレブレッド」を11月18日(木)~23日(火)までの6日間店頭販売し、その売上金全額を神戸市民病院機構に寄付させていただきます。

「癒しのカフェオレブレッド」URL：<https://komugian.gaph.org/>

■開発背景

緊急事態宣言が発令された2020年5月1日、小麦庵はパン屋として何か出来ることはないかと考えた結果、自宅での自粛を余儀なくされている高齢者や小さなお子様をお持ちの方に向けて宅配サービスを実施し、さらにその宅配料全額を神戸市民病院機構に寄付させていただいたことがあります。

あれから17ヶ月。コロナ感染拡大がようやく落ち着いて街に活気が戻りつつあるこのタイミングで、今まで命がけで神戸市民の健康を守ってこられた医療従事者の方々に、改めて『ありがとう』の気持ちを伝えたいと考え、厳選したコーヒーとホワイトチョコレートの甘い香りの食パン「癒しのカフェオレブレッド」を開発しました。このカフェオレブレッドを100本。さらにキッチンカー『小麦庵志』にて元気が出ると評判の揚げたての黒毛和牛カレーパンも100個を提供して、医療従事者の方に少しの時間かも知れませんがホッと一息ついてほしい。そう願って準備を進めました。

■期日

11月24日(水)「癒しのカフェオレブレッド」100本と「黒毛和牛カレーパン」100個を配達
届け先：神戸市医療センター中央市民病院 1階受付カウンター

時間：15:00

■商品の特徴

「癒しのカフェオレブレッド」

人気NO.1の看板商品3日間かけて育てる「天然酵母おいしい食パン」からコーヒー風味の生地と

ホワイトチョコレートを練り込んだミルク風味の生地を作り2つの生地を重ね合わせてマール状に焼きあげました。コーヒーの香ばしさ、苦みに牛乳のコク、旨みが口の中で合わさってまるでカフェオレのような味わい、風香味の食パンに仕上がりました。トーストするとコーヒーの香りが引き立ち外はサクリ、中はモチリの食感がお楽しみいただけます。

「黒毛和牛カレーパン」

カレーの有名店を食べ歩き様々なスパイスを取り寄せては試作、試食を繰り返し、理想のカレーパンが完成した。まずカレールーは3日間かけてじっくり仕込む。まず1日目は黒毛和牛バラ肉、すじ肉をKOBEワインと20数種類のスパイスで漬け込み24時間熟成。2日目にそれを炒めて旨味を閉じ込めホールトマト、ソテードオニオン、じゃがいも、人参などと一緒に3時間煮込む、3日目に24時間寝かせて完成。3日間かけることで、柔らかく煮込んだお肉のゴロゴロ感と旨味、スパイスが調和した本格的なカレーに仕上がっています。



■商品概要（垂水店では販売してまおりせん）

商品名：癒しのカフェオレブレッド
発売日：令和3年11月18日（木）～11月23日（水）
価格：1本 1000円(税込)
販売場所：食パン工房小麦庵（神戸元町）
神戸市中央区元町通1丁目7-2 （078）392-5568

■問い合わせ先

会社名：株式会社小麦庵
所在地：兵庫県神戸市須磨区多井畑東町11-16
代表者：柏木雅彦
携帯：(090) 5131-4972
mail：komugian@jcom.zaq.ne.jp

HP パン工房小麦庵（垂水駅前）：https://peraichi.com/landing_pages/view/komugian
食パン工房小麦庵（神戸元町）：https://peraichi.com/landing_pages/view/komugian01
小麦庵 志（キッチンカー部門）https://www.instagram.com/komugian_kokorozashi/?hl=ja

■店舗詳細

●店舗名：パン工房小麦庵（垂水駅前）	●店舗名：食パン工房小麦庵（神戸元町）
住所：兵庫県神戸市垂水区神田町4-26	住所：兵庫県神戸市中央区元町通1丁目7-2
TEL：(078) 708-7774	TEL：(078) 392-5568
定休日：日曜日	定休日：水曜日